

Dr. Oetker

Professional

Salzgebäck

Kuchen & Gebäck

Brot&Gebäck

Fingerfood

Herbst

Kalte Küche

Kekse

Weihnachten

Winter

ZUBEREITUNG

Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. 1/2 Std. kaltstellen. Den Teig dünn ausrollen, in ca. 1 x 8 cm große Streifen schneiden und zu Spiralen drehen. Auf das Backblech legen, mit Eiklar bestreichen und mit Salz, Kümmel, Mohn oder Käse bestreuen. Den Backofen auf 180° C vorheizen und das Gebäck auf mittlerer Schiene 12 Min. backen.



ZUTATEN

250 g glattes Mehl

3 TL Dr. Oetker Backpulver

1 Stk. Eigelb

3 EL Wasser

120 g weiche Butter

Prise Salz

1 Stk. Ei zum Bestreichen

Mohn

etwas Kümmel

geriebener Käse

grobkörniges Salz